

Genuss-Insel- Event

Osterhasen - Schlemmer – Buffet

-regional-international-genial-

Ostersonntag 9. April 2023

ab 11:30 Uhr

Kalt :

- Garnelen in Aijoli
- Meeresfrüchte à la „St. Tropez“
- Norweger Räucherlachs
- Karussell von Räucherfischen
- Polo e Tonnato
- Roastbeef rosa
- Rindercarpaccio „classico“
- Berkäse-Trüffel-Carpaccio
- Charcuterie „Vis a vis“
- Iberische Urlaubsgrüße
- Pfälzer Rindertafelspitz
in Radieschenvinaigrette

! und wie immer vieles mehr !

Anti Pasti | Vegetarisches | Salate & mehr

- Auberginen, Zucchini, Olivenvariation
- Milde Peperoni mariniert
- Grillgemüse & Schafkäse
- Carpaccio von bunter Bete
- Avocado „ready to eat“
- Wildkräutersalat, Ruccula, Dressings
- u.v.m.

- feine Brotauswahl
vom Luxemburger Mühlenbäcker
- bretonische Salzbutter, Saucendipps

Warm:

- Kalbsbugfilet „sous vide“ auf
Thymianjus
- Supreme vom Elsässer Poulet auf
Steinpilz-Morchelrahm
- Geschmorte Keule vom Weidelamm
- Entrecôte vom Weiderind,
Pfefferzwiebeln
- Knuspriges Pfälzer Wammerl 24/65
- Ragout von Edelpilzen (veg.)
- Knusprige Samosas (veg.)
- Rückenfilet vom Steinköhler
auf Krabben-Champignon-Melange

Gemüse | Beilagen | Saucen

- Kanarische Kartoffelchen
- Gegrillte Polenta-Medaillons
- Hausgemachte Pasta
- Knackiges Pfannengemüse
- Pfälzer Speckböhnchen
- Rahmblumenkohl

Köstlichkeiten

aus unserer Patisserie:

- Parfait-, Sorbet- und Eis-Variation
- Feines von Erdbeeren und Rhabarber
- Nougat-Mousse
- Petit Fours
- Edle Früchte
- u.v.m.

**Auf Grund von Marktfrische behalten
wir uns kleine Änderungen vor!**

Preis € 49,00 pro Person

(Kinder bis 10 Jahre frei)